

Abstrak

Diadakannya suatu *event* sebagai tugas akhir selain sebagai syarat utama kelulusan program diploma IV Jurusan Hotel Management Binus University bertujuan agar memajukan pariwisata dan melestarikan budaya serta kearifan lokal dan bahan dasar makanan khas Indonesia. Dengan diadakannya *event* ini terjalin kerja sama dengan sekolah-sekolah perhotelan di Indonesia. Hasil yang dicapai dengan mengundang peserta dapat membangkitkan nilai kreatifitas yang dituangkan dalam media makanan dengan mengandung unsur nilai budaya dan estetika. Acara “*Indonesian Fusion Cuisine*” ialah acara kompetisi memasak yang dibawah oleh jurusan Hotel Management Binus University dan dibawah naungan dari acara jurusan yakni “*HM Ethnic and Cultural Expo '13*”. Acara kompetisi ini dibagi menjadi dua kategori yaitu *hot kitchen* yakni kompetisi memasak sajian utama dengan tema pasta dan kategori *cake decoration* dimana peserta akan mendekorasi *dummy cake* atau kue tiruan yang berbahan *styrofoam*.

Kata kunci : *event*, kompetisi, *hot kitchen*, *cake decoration*, budaya, kultur, Indonesia.

Abstrak

The event has been held as the main requirement for graduate under diploma IV major Hotel Management Binus University. The main purpose of this event to develop Indonesian tourism and culture. With invitation to other hospitality school and university, Binus University can build cooperation to other schools as well. Every participant of this event required to achieve their creativity which shows by food and beverages media. “Indonesian Fusion Cuisine” is a cooking competition create under Hotel Management Binus University major, also under coordination of “HM Ethnic and Cultural Expo '13”. This competition divided into two categories which are hot kitchen, requires to cook main course with main ingredients pasta. The second category is cake decoration which using styrofoan as main tools and rolled fondant as main ingredients.

Key Word : event, competition, hot kitchen, cake decoration, culture, Indonesia